



PATRON Anejo



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Tekila, 100% mėlynosios agavos distiliatas, brandinamas 1-3 metus



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Meksika



GAMINTOJAS

Patron Spirits International



APDOVANOJIMAI

2021 – Master – The Tequila & Mezcal Masters (The Spirits Business)



ISTORIJA

Tequila Patron naudoja tik aukščiausio lygio ingredientus, kad išgauti nepakartojimą tekilos skonį. Nors tekila Meksikoje yra gaminama pastoviai, *Tequila Patron* apgalvoja ir modeliuoja kiekvieną butelį iki smulčiausių detalių, kad atspindėtų išskirtinumą.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

PATRON tekila yra gaminama iš 100% mėlynosios Weber agavos. *PATRON Anejo* – rankų darbo tekila, gaminama iš 100% mėlynosios agavos ir brandinama prancūziško, vengriško ir amerikietiško viskio statinėse. Visą procesą itin akylai stebi šio amato specialistai, kurie garantuoja tikslų brandinimo periodą.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

PATRON Anejo aromate atsiskleidžia natūralumo kvapas. Skonis prasideda ąžuolu, vanilės, razinų ir medaus užuominomis, o poskūnis paliks karamelinę ir dūminę atgaivą.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Vartojama gryna arba su ledu. Gali būti kokteilių sudedamoji dalis.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Laikymo temperatūra nuo 5°C iki 25°C



| GALIMOS TALPOS, L | STIPRUMAS, Alc. Vol. | SUPAKUOTA po, but. |
|-------------------|----------------------|--------------------|
| 0,7 (su dėž.) | 40 % | 6 |

